



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATA PERİSİ

<https://www.droetker.com.tr>

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 2 çay bardağı sıcak su
- 2 çay bardağı süt
- 4 poşet Dr. Oetker Sıcak Çikolata Tadında
- 3 tatlı kaşığı çözünebilir kahve
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem
- Süslemek için:
- 40 g bitter çikolata

Süslemede kullanacağınız çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

Su ve sütü bir kaba alın ve kaynatın. Ocaktan alıp üzerine sıcak çikolata poşetlerini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Kahve, tarçın ve acı badem aromasını ekleyip karıştırın ve 4 adet büyük boy fincana paylaşın.

Krem şantiyi krema sıkma torbasına doldurun. Sıcak içeceklerin üzerine şekilli olarak sıkın. Çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve krem şantilerin üzerine şeritler halinde sıkın. Bekletmeden servis yapın.

